

· N°1 IN ITALIA ·

- DAL 1882 -

Galbani

LIVRET RECETTES

RECETTES

au Gorgonzola



SOMMAIRE

Spaghetti Carbonara sauce Gorgonzola	03
Pizza 4 Fromages	04
Penne Légumes Croquants Sauce Gorgonzola	05
Risotto Milanais au Safran et au Gorgonzola	06
Gnocchi au Speck et au Gorgonzola	07



SPAGHETTI CARBONARA

SAUCE GORGONZOLA

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
20 MIN

CUISSON
15 MIN

INGRÉDIENTS

- 500g de Spaghetti fraîche
- 150g de Gorgonzola Cremoso™ Galbani
- 20g de Parmigiano Reggiano Galbani
- 20cl de crème liquide
- 125g de jambon italien Speck
- 50g d'amandes
- 1 c. à s. de chapelure de pain

PRÉPARATION

- 1 Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante.

Préparation de la sauce Gorgonzola :

- 2 Dans une casserole, faites chauffer la crème à feu moyen.
- 3 Ajoutez 130g de Gorgonzola Cremoso™ Galbani en morceaux dans la crème et ajoutez le Parmigiano Reggiano Galbani.

Préparation du plat :

- 4 Dans une poêle, laissez torréfier 3-4 minutes les amandes, puis ajoutez la chapelure.
- 5 Laissez dorer et mettez dans un bol.
- 6 Dans la poêle encore chaude, faites légèrement griller les tranches de speck à plat.
- 7 Mélangez les pâtes dans la crème de Gorgonzola et saupoudrez du mélange amandes chapelure.
- 8 Ajoutez quelques morceaux de Gorgonzola Cremoso™ Galbani, puis servez.

PIZZA 4 FROMAGES

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
20 MIN

CUISSON
20 MIN

INGRÉDIENTS

- 400g de farine
- 20g de levure
boulangère fraîche
- 1 c. à c. de sel
- 6 c. à s. d'huile d'olive
- 22 à 24 cl d'eau
- 200g de Gorgonzola
Cremoso™ Galbani
- 150g de Mozzarella
râpée Galbani
- 100g de brebis
- 100g de Parmigiano
Reggiano Galbani
- Poivre du moulin

PRÉPARATION

Préparation de la pâte à pizza la veille :

- 1 Mélangez la farine avec le sel puis la levure, formez un puit et ajoutez l'eau. Mélangez afin d'obtenir une pâte qui se tienne.
- 2 Posez la boule sur un plan de travail fariné et travaillez la pâte en la repliant plusieurs fois sur elle-même jusqu'à ce qu'elle devienne souple et lisse (il faudra 5 à 10 minutes).
- 3 Posez la boule dans le saladier, recouvrez d'huile (facultatif) et couvrez le récipient avec du film alimentaire. Laissez reposer au frais au moins une nuit.

Préchauffez le four à 230°C

- 5 Divisez la pâte à pizza en quatre pâtons puis étalez chaque pâton à la main en disque en étirant sur les bords. Posez un pâton sur une plaque recouverte de papier cuisson. Déposez les ingrédients sur la pizza.
- 6 Enfournez, laissez cuire 12 à 15 minutes, le temps que la pâte dore sur les bords.
- 8 Sortez du four, disposez quelques morceaux de Gorgonzola Cremoso™ Galbani. Poivrez et servez bien chaud.



PENNE LÉGUMES CROQUANTS SAUCE GORGONZOLA

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
25 MIN

CUISSON
15 MIN

INGRÉDIENTS

- 400g de Penne Fraîches
- 2 carottes
- 1 courgette
- 4 gousses d'ail
- 150g de Gorgonzola Cremoso™ Galbani
- 50cl de crème fraîche liquide
- 10cl de bouillon de légumes
- 50g de beurre

PRÉPARATION

- 1 Hachez les gousses d'ail. Faites revenir l'ail pendant deux minutes dans les 50g de beurre. Laissez infuser deux minutes hors du feu.
- 2 Une fois refroidi, versez la crème liquide et mélangez, laissez encore infuser deux minutes.
- 3 Pendant ce temps, épluchez et coupez en petits bâtonnets les carottes et la courgette.
- 4 Ajoutez le bouillon à la préparation infusée et sur feu doux ajoutez 100g du Gorgonzola Cremoso™ Galbani coupé en morceaux.
- 5 En parallèle, dans une grande casserole d'eau faites blanchir les carottes puis les courgettes pour qu'elles soient juste croquantes.
- 6 Faites cuire les pâtes al dente dans un grand volume d'eau bouillante salée. Une fois cuites, égouttez les pâtes et ajoutez-y les légumes
- 7 Égouttez puis poivrez généreusement.
- 8 Ajoutez le reste du Gorgonzola coupé en petits morceaux, et la sauce au Gorgonzola. Servez aussitôt.



RISOTTO MILANAIS AU SAFRAN ET AU GORGONZOLA

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
55 MIN

INGRÉDIENTS

- 150g de Gorgonzola Cremoso™ Galbani
- 40g de Grana Padano Galbani
- 30g de beurre
- 1 oignon
- 320g de riz Arborio
- 1 L de bouillon de viande
- 1 sachet de safran
- Ciboulette

PRÉPARATION

- 1 Dans une grande casserole, ajoutez l'oignon pelé et finement haché avec le beurre.
- 2 Faites cuire jusqu'à ce qu'il soit transparent puis ajoutez le riz Arborio.
- 3 Versez le riz puis ajoutez ensuite le vin blanc. Lorsque le vin s'est évaporé ajoutez le bouillon de viande et parfumez-le au safran.
- 4 Laissez cuire doucement jusqu'à ce que le riz ait absorbé presque tout le liquide.
- 5 Maintenant retirez-le du feu et ajoutez le Gorgonzola Cremoso™ Galbani et le Grana Padano Galbani en remuant tout le temps.
- 6 Une fois les fromages incorporés, laissez reposer votre risotto au Gorgonzola pendant quelques secondes. Ensuite, servez-le en saupoudrant de ciboulette finement hachée.

Astuce :

Pour un risotto milanais digne d'un grand chef, saupoudrez votre Risotto de Parmigiano Reggiano Galbani avant de le déguster.



GNOCCHI AU SPECK ET AU GORGONZOLA

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
30 MIN

INGRÉDIENTS

- Poivre
- Sel
- 100g de Speck
- 150g de farine
- 1 bouquet de thym
- 2 œufs
- 220g de Gorgonzola Cremoso™ Galbani
- 800g de pommes de terre

PRÉPARATION

- 1 Remplissez une cocotte-minute ou une grande casserole d'eau.
- 2 Épluchez vos pommes de terre puis mettez-les à cuire.
- 3 Une fois la cuisson de vos pommes de terre achevée, écrasez-les à la manière d'une purée de pommes de terre.
- 4 Hachez finement vos branches de thym.
- 5 Cassez vos œufs puis ajoutez-y le thym, 70 grammes de Gorgonzola Cremoso™ Galbani, le speck, un peu de sel et de poivre puis mélangez le tout.
- 6 Ajoutez ensuite la farine puis mélangez énergiquement de nouveau à l'aide d'un fouet.
- 7 À la main ou à l'aide de deux cuillères à soupe, formez vos gnocchis avec la pâte ainsi obtenue.
- 8 Dans une casserole, remplissez une grande quantité d'eau et portez-la à ébullition.
- 9 Plongez-y vos gnocchis aux pommes de terre maison et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface puis égouttez-les.
- 10 Dans une poêle, faites fondre un généreux morceau de beurre puis ajoutez-y les gnocchis aux pommes de terre.
- 11 Retournez-les délicatement et très régulièrement afin de les colorer des deux côtés et continuez ainsi jusqu'à coloration de ces derniers.
- 12 En fin de cuisson, ajoutez le reste du Gorgonzola Cremoso™ Galbani afin de le faire fondre sur votre préparation.

· N°1 IN ITALIA ·

-DAL 1882-

Galbani

RETROUVEZ PLUS DE
RECETTES ITALIENNES SUR
www.galbani.fr

RETROUVEZ-NOUS SUR
LES RÉSEAUX SOCIAUX !



Galbani_france



Galbani



GalbaniFrance